

А.П. Рєзніков, О.В. Бялковський, І.В. Гущук, О.В. Кулакова, Т.В. Шевчук

ПРО АКТУАЛЬНІСТЬ ПРОБЛЕМИ ШИГЕЛЬОЗУ

Головне управління Держсанепідслужби у Рівненській області, м. Рівне

Протягом останніх двох десятиліть у Рівненській області, як і в цілому в країні, відмічене поступове зниження захворюваності на шигельоз. Так, у 2011 р., в порівнянні із 1991 р., вона знизилась у 22,9 рази по області і у 22,4 рази по країні та склала, відповідно 3,3 і 3,6 випадки на 100 тисяч населення. У 2012 р. показник захворюваності на шигельоз в області знизився до 2,5 на 100 тисяч населення.

У порівнянні із 1991 р. не змінилась структура основних збудників шигельозу — це шигели Зонне і Флекснера.

Велике значення у поширенні шигельозу відіграють порушення вимог технології виробництва та умов транспортування і зберігання харчових продуктів.

У сімдесяті і вісімдесяті роки минулого століття серйозною проблемою у поширенні шигельозу в Україні були молочні заводи, в яких застосовувались застарілі технології із великою кількістю “ручних процесів”, що нерідко призводило до контамінації молочної продукції. До того ж молочні продукти для населення були загальнодоступні і вироблялись та споживались у великих кількостях.

За останні роки значно зменшилось виробництво і, відповідно, споживання населенням мо-

лока і молочних продуктів. До того ж не секрет, що тепер до молочних продуктів нерідко виробники додають консерванти та інші речовини, що припиняють розвиток мікроорганізмів та дозволяють виробникам встановлювати терміни придатності таких продуктів до двох тижнів і навіть більше. Зрозуміло, що бактерицидна дія таких добавок не дозволяє розвиватись також і патогенним мікроорганізмам, у тому числі шигелам.

Зменшенню захворюваності сприяло також і значне скорочення мережі загальнодоступних їдалень і, відповідно, зменшення кількості осіб, які там харчуються, а, отже, знизилась ризики інфікування.

У подальшому можна прогнозувати зростання захворюваності на шигельоз у разі переходу підприємств, що виробляють молочні та інші продукти, до технологій без застосування бактерицидних добавок. Тим більше, що персонал таких підприємств значною мірою втратив або, навіть, і не здобув необхідних навичок щодо виробництва безпечної продукції.

Ризик захворюваності на шигельоз буде зростати також у разі збільшення кількості їдалень.

Отже, шигельоз, незважаючи на низький рівень захворюваності, залишається актуальною інфекцією, що потребує постійного епідеміологічного нагляду.

Л.І. Романенко, А.Ю. Москаленко, О.В. Власов

АНТИМІКРОБНІ ВЛАСТИВОСТІ ПІДРУКАВИЧОК, ВИГОТОВЛЕНИХ З НАТУРАЛЬНОГО БАМБУКОВОГО ВОЛОКНА

*Державна Установа “Інститут гігієни та медичної екології ім. О.М. Марзєєва НАМН України”, м. Київ;
ТОВ “ІМТОП”, м. Київ, Україна*

Одним із можливих способів запобігання розвитку вторинних інфекцій долонь у медичного персоналу, який у професійній практиці проводить хірургічну обробку рук, може бути використання підрукавичок з антимікробною дією.

Метою дослідження було визначення антимікробних властивостей підрукавичок, виготовле-

них з натурального бамбукового волокна. Контролем досліду слугували підрукавички, виготовлені з нейлонового волокна.

Вивчення антимікробних властивостей підрукавичок проводили суспензійним методом та методом агарових пластин згідно МВ “Методы испытаний дезинфекционных средств, для оценки их